



Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 5 Personen:

- * 1,5 - 2 kg Rinderbrust vom Elbweiderind
- * 5 Burger-Brötchen (gibt's auch bei uns)
- * 1 Zwiebel
- * 2,5 EL Paprikapulver
- * 3/4 EL Cayennepfeffer
- * 1 EL Knoblauchpulver
- * 4,5 EL BBQ-Sauce
- * 400 ml Weißwein (trocken)
- * 2 EL Ketchup
- * 1 Prise Salz
- * 1 Prise Pfeffer

Dazu passt:

- * Krautsalat

Guten Appetit!

31 Pulled Beef Burger

Zubereitung: Die Zwiebel in ganz feine Stücke schneiden und in einem kleinen Topf glasig andünsten. Die Rinderbrust unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen und in einen Bräter legen. Paprikapulver, angedünstete Zwiebeln, Cayennepfeffer, Knoblauchpulver und 1 EL BBQ-Sauce (von 4,5 gesamt) miteinander vermischen.

Das Fleisch rundherum mit der Gewürzmischung marinieren (richtig gut einmassieren - auch "rubben" genannt), in einen Beutel legen, verschließen und für ca. 7 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Weißwein in den Bräter geben und das Fleisch darin für 6 bis 8 Stunden im Ofen garen. Ab und zu mit einer Fleischgabel umdrehen.

Etwa 10 Minuten vor dem Garzeit-Ende die restlichen 3,5 EL BBQ-Sauce mit Ketchup, Salz und Pfeffer zu einer Soße vermischen und abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit Gabeln zerrupfen / auseinanderziehen (... das muss ganz einfach gehen) und die Soße darübergeben.

